



**METRIA**  
RESTAURANTE

# COMIDAS Y CENAS



☎ 477 571 01 32

# Comidas Luch & dinner y cenas

## Entradas the Entrees

**Queso fundido. 200 gm. \$159.00**

**Con chistorra 100 gm, champiñones 100 gm o chorizo 100 gmy tortillas de harina.**

*Melted cheese Melted cheese with chistorra, mushrooms or pork sausage and flour tortillas.*

**Tabla de quesos y carne frías. 80 gm. \$299.00** Queso holandés 80gm, manchego 80gm, Brie 80 gm, jamón serrano 80gm, salami 80gm, pepperoni 80gm uvas y dátiles.

*Coldcheese andmeatplatter.*

*Dutch cheese, Manchego, Brie, Serrano ham, salami, pepperoni, grapes and dates.*

**Guacamole. 150 gm. \$69.00**

*Nuestro tradicional guacamole con topos.*

*Guacamole*

*Our traditional guacamole with tortilla chips.*

**Tacos de pollo (3 pza.) \$139.00**

**Fritos bañados con salsa de mole muy peculiar de nuestra cocina y un toque de chocolate.**

*Chickentacos (3 pcs.)*

*Fried chicken taquitos bathed with a very peculiar mole sauce from our kitchen and a touch of chocolate.*



Tabla de quesos y carnes frías.

## Ensaladas

**Ensalada Metria. \$129.00** Ensalada de lechugas frescas con tomate deshidratado láminas de champiñones, tocino, aceitunas negras, queso de cabra bañada con vinagreta de balsámico.

*Metria Salad Fresh lettuce salad with dehydrated tomatos lices of mushrooms, bacon, black olives,*

**Ensalada dulce. \$149.00**

**Ensalada de espinacas con pera, fresas, espárragos asados y nuez bañada con aderezo de mostaza y miel.**

*Sweet salad*

*Spinach salad with pear, strawberries, roasted asparagus and walnut topped with a honey mustard dressing.*

**Ensalada caprese. \$159.00**

*Caprese salad.*



Ensalada Metria.

## De la Parrilla

**T-bone corte 350gm. \$419.00**

**Rib-eye corte 350gm. \$469.00**

**Vacio corte 350gm. \$499.00**

*Con ensalada y papa horno.*

*With salad and baked potato.*

**Arrachera (Flank steak) 250gm. Con papa horno, ensalada, chiles toreados y cebollitas asadas.**

**\$259.00** *With baked potato and salad, spicy chiles and roasted onions.*

**Pechuga de pollo (Chicken Breast) 200gm. Con arroz y verduras. \$189.00**

*With rice and vegetables.*

**Lonja de salmón (Salmon filet) 200gm. \$359.00**

**Con salsa de quesos, pure de papa y espárragos.**

*With cheese sauce accompanied by mashed potatoes and asparagus.*



T-bone corte



Fetuccini a la Bolognesa.



Sopa de Tortilla.

# Pastas

**Spaguetti ó fetuccini preparado al gusto.**

*Spaghetti or fettuccine prepared to taste.*

**Bolognesa: Carne molida de res 80gm. y salsa napolitana.**

**\$99.00**

*Bolognese: Ground beef and napolitana sauce.*

**Burro: A la mantequilla.**

**“Burro”: Butter. \$79.00**

**Carbonara: Salsa cremosa con jamón, champiñones y tocino. \$119.00**

*Carbonara: Creamy sauce with ham, mushrooms and bacon.*

**Con camarones 80gm: Salsa blanca.**

**\$159.00**

*With shrimp: White sauce with white wine.*

# Soups and Creams

**Consomé de pollo 390 ml. \$89.00 Tradicional consomé con pollo, arroz y verduras, acompañado de recaudo.**

*Chicken broth*

*Traditional consommé with chicken, rice and vegetables, accompanied by coriander and onion.*

**Sopa azteca 390 ml. \$109.00 Tradicional sopa de tortilla acompañado de queso, aguacate, chile pasilla, crema y chicharrón.**

*Azteca Soup*

*Traditional tortilla soup accompanied by cheese, avocado, pasilla chili, cream and chicharron.*

**Crema de chicharron 390 ml. \$109.00 Deliciosa crema de chicharron, servida con trocitos de chicharron.**

*Chicharron cream*

*Delicious cream of chicharron, served with pieces of chicharron.*

**Crema de poblano 390 ml. \$89.00**

**Con queso panela.**

*Poblano cream*

*With panela cheese.*

**Crema de flor de calabaza 390 ml. \$109.00 Con pepita tostada.**

*Pumpkin flower cream*

*With toasted seed.*

**Fideo seco 140 gm. \$89.00 Fideo seco servido con chorizo 40 gm, queso fresco, aguacate y un toque de crema.**

*Noodle Dry*

*Dry noodle served with pork sausage, fresh cheese, avocado and cream.*

# Sopas & Cremas

# Comidas Luch & dinner y cenas

## Especialidades Spacialties

### Filet Metria 250gm. \$309.00

Con cama de esquires bañados en salsa de tres chiles al mezcal

Metria beef steak 250g.  
With esquires bathed in a three chilli mezcal sauce.

### Carne tampiqueña 250 gm. \$309.00

Con guacamole, frijoles refritos y enchilada minera.

Tampiqueña meat 250g.  
With guacamole, refried beans and minera enchilada.

### Enchiladas mineras (6 pzas.) \$199.00

Tortillas en salsa de adobo fritas con zanahoria, papa, pollo y chorizo.

Enchiladas Mineras  
Fried tortillas in adobo sauce with carrots, potatoes, chicken and pork sausage.

### Rollo de pollo. \$239.00

Relleno de espinacas, queso de cabra y queso panela en salsa de jerez.

Chicken roll  
Filled with spinach, goat cheese and panela cheese in sherry sauce.

### Filete de pescado 200 gm. \$229.00

En salsa de cilantro con arroz y verduras a la mantequilla.

Fish fillet.  
In coriander sauce with rice and butter vegetables.

### Parrillada mar y tierra. \$379.00

Con arrachera 150 gm, pollo 150 gm, chorizo 125 gm, camarón 100 gm, nopales, cebollitas y queso Oaxaca, bañado en salsa ranchera.

Mixed "Parrillada"  
With flank steak, chicken, pork sausage, shrimp and Oaxaca cheese, bathed in ranchero sauce, nopales and onions.

### Filete de salmón almendrado a la mantequilla y tequila 200 gm. \$379.00

Almond salmon fillet with butter and tequila.

### Filete de atun 180 gm. \$279.00

Sellado con ajonjolí marinado en salsa de soja en cama de pure de papa.

Tuna fillet  
Sealed with sesame seeds marinated in soy sauce on a bed of mashed potatoes.

**Pepito de arrachera. 120 gm. \$179.00** Servido en baguette artesanal con guacamole, queso y frijoles refritos con papas a la francesa.

Flank steak "pepito" Artisan baguette with guacamole, cheese and refried beans with French fries.

**Hamburguesa Tradicional. \$189.00** Carne cocinada a la parrilla 150 gm con jitomate, lechuga, cebolla con guarnición de aros de cebolla.

Traditional beef Hamburger Grilled meat with tomato, lettuce, onion and onion rings.

**Club Sándwich. \$149.00** Con pechuga de pollo 100 gm, tocino, jamón, lechuga, jitomate, cebolla, con guarnición de papas francesa.

Club Sandwich Chicken breast, bacon, ham, lettuce, tomato, onion and french fries.

## Pizza Individual

**Camarones 200 gm, alcachofa, aceitunas negras, queso de cabra y albahaca. \$219.00**

Shrimp, artichoke, black olives, goat cheese and basil.

**Carne al pastor 200 gm. con piña a la parrilla, cebolla morada. \$279.00**

Pastor meat with grilled pineapple and purple onion.

**Peperoni 200 gm. \$169.00**

**Hawaiana con jamón 200 gm. y piña \$169.00**

Hawaiian pizza with ham and pineapple

**Cuatro quesos, parmesano 50 gm, manchego 50 gm, mozzarella 50 gm y Brie 50 gm. \$229.00**

Four cheeses parmesan, Brie, manchego and mozzarella



Camarones, alcachofa, aceitunas negras, queso de cabra y albahaca.



Pepito de arrachera

# Postres Desserts

**1 Crepa crocante rellena, 1 bola de helado de vainilla 40 gm, con salsa de chocolate perfumada con licor. \$159.00**

*Crispy crepe filled with vanilla ice cream with a chocolate sauce scented with liqueur.*

**1 Tarta de pera y manzana marinadas en vino tinto servida caliente con 1 bola helado 40gm de nuez. \$169.00**

*Pear and apple tart marinated in red wine served hot with walnut ice cream.*

**Flan individual de cajeta con tequila y palanqueta de cacahuete garapiñado. \$119.00**

*Cajeta flan with tequila and caramelized peanut crowbar.*

**1 Coulant de chocolate acompañado de 1 bola helado de vainilla. \$169.00**

*Chocolate coulant accompanied by vanilla ice cream.*

**1 Rebanada Cheesecake con frutos del bosque tierra de almendra. \$129.00**

*Cheesecake with fruits of the forest land of almonds.*

**1 Rebanada Pastel tiramisú con base de soletas bañados con brandy y café expresso. \$119.00**

*Tiramisu cake with soletas base bathed with brandy and espresso coffee.*

**3 Bolas de helado 40 gm, c/u del día. \$84.00**

*Ice cream of the day*

**LOS PRECIOS INCLUYEN IVA**  
ALL PRICES INCLUDE TAXES

**PRECIOS EN MONEDA NACIONAL**  
PRICES IN MEXICAN CURRENCY

**LA INGESTION DE LOS ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL**

INGESTION OF RAW FOOD IS THE RESPONSIBILITY OF THE CUSTOMER

# Bebidas DRINKS

**Café americano o descafeinado 290 ml. \$29.00** American or decaffeinated coffee

**Capuccino 290 ml. \$39.00**

*Cappuccino*

**Expresso 43 ml. \$29.00**

*Express*

**Chocolate frio o caliente 348 ml. \$49.00**

*Hot or cold chocolate*

**Tés 290 ml. \$29.00**

**Variedad de té.**

*Tea*

*Variety of tea.*

**Malteadas 348 ml. \$69.00**

**Vainilla, fresa, galleta y chocolate.**

*Milkshake*

*Vanilla, strawberry, cookie and chocolate.*

**Cerveza 355 ml.**

*Beer*

**-Corona, corona light, victoria, pacifico, xx laguer. \$49.00**

**-Bohemia clara, bohemia oscura, negra modelo y modelo especial. \$69.00**

**-Heineken. \$69.00**

**-Cerveza artesanal 355ml. \$149.00**

*Artisan Beer*

**Refresco de lata 355 ml. \$49.00**

**Coca cola, coca light, fanta, manzana lift, agua Mineral, sprite, pepsi cola, pepsi light, mirinda, manzanita sol y seven up.**

*Soda 355 ml*

*Coca cola, coca light, fanta, manzana lift, mineral water, sprite, pepsi cola, pepsi light, mirinda, manzanita sol and seven up.*

**Botellade agua 600 ml. \$19.00**

*Water bottle*

**Limonada o naranjada natural 348 ml. \$39.00**

*Lemonade or orangeade natural*

**Limonada o naranjada mineral 348 ml. \$49.00**

*Lemonade or orangeade mineral*

**Jarra de agua fresca 1.7 lt. \$149.00**

**Con fruta del día**

*Pitcher of flavor water*

*With fruit of the day.*



Flan de cajeta con tequila y palanqueta de cacahuete garapiñado.  
Come frutas y verduras. Haz deporte diariamente.



Cerveza



 **METRIA HOTEL**

¡Gracias por dejarse consentir!

---



☎ 477 571 01 32